BRITANIA

Fritadeira

Air Fry

Manual de Instruções

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha de mais um produto de nossa linha.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **o usuário deve ler atentamente as instruções a seguir.** Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções. Ele deve ser guardado para eventuais consultas.

NOTA: É comum que aparelhos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou gases durante as primeiras vezes em que eles forem utilizados. Isso acontece em virtude do aquecimento dos materiais e dos componentes usados na manufatura do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho.

CUIDADOS

•Não utilizar o aparelho quando apresentar algum dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes, a fim de evitar riscos. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a Assistência Técnica Autorizada, a fim de evitar riscos.
•Para evitar o perigo de choque elétrico, não colocar o aparelho ou seu cordão elétrico em contato com água ou outros líquidos.
•Não tocar qualquer superfície quente. Usar luvas especiais, que protegem contra o calor, para remover ou tocar em qualquer parte quente. Sempre colocar o aparelho sobre superfície resistente ao calor.
•Sempre supervisionar a operação do aparelho e prestar atenção especial quando crianças estiverem por perto.
•Deixar um espaço livre de, aproximadamente, 10 cm, ao redor do produto. Colocar o aparelho sobre superfície seca e horizontal.
•Desconectar o plugue da tomada elétrica quando não estiver em uso e antes de sua limpeza. Deixar sempre o aparelho esfriar antes de colocar ou retirar qualquer peça removível.
•Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas com relação ao uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança.
•Crianças devem ser supervisionadas para garantir que elas não brinquem com o aparelho.
•O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante pode causar ferimentos.
•Não usar qualquer acessório além dos que são fornecidos com o produto.
•Retirar sempre o plugue da tomada elétrica. Nunca puxar o cordão elétrico.
•Não deixar o cordão elétrico pendurado sobre a beirada de uma mesa ou balcão e nunca tocar nas superfícies ainda quentes.
•Não colocar o aparelho perto de uma chama ou queimador elétrico.
•Não usar em locais descobertos.
•Se o circuito elétrico estiver sobrecarregado com outros aparelhos, o aparelho pode não funcionar apropriadamente. O aparelho deve ser conectado a um circuito elétrico separado, longe de outros aparelhos.
•A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta enquanto o aparelho estiver ligado.
•Pode ocorrer um incêndio se o aparelho for coberto ou estiver em contato com material inflamável, incluindo cortinas, tapeçarias, paredes e materiais semelhantes, durante sua operação. Não colocar nada sobre o aparelho durante sua operação.
•Não colocar papelão, papel ou plástico dentro do aparelho.
•Para desligar o aparelho, girar o botão seletor de tempo até a posição 0 e remova o cordão elétrico da tomada elétrica..
•Não colocar pedaços muito grandes de alimentos dentro do aparelho.
•Não cobrir a bandeja de resíduos ou qualquer parte do forno com papel alumínio. Isso pode causar o superaquecimento do aparelho.
•Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não consertar o aparelho em casa. Quando precisar o usuário deverá levá-lo à Assistência Técnica Autorizada.

•A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.
•Este produto não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
•Não utilizar adaptadores ou benjamins, ligar sempre o produto direto a uma tomada com o padrão NBR5410 que esteja dimensionada para o produto em questão (circuito elétrico), instalada por um eletricista habilitado.

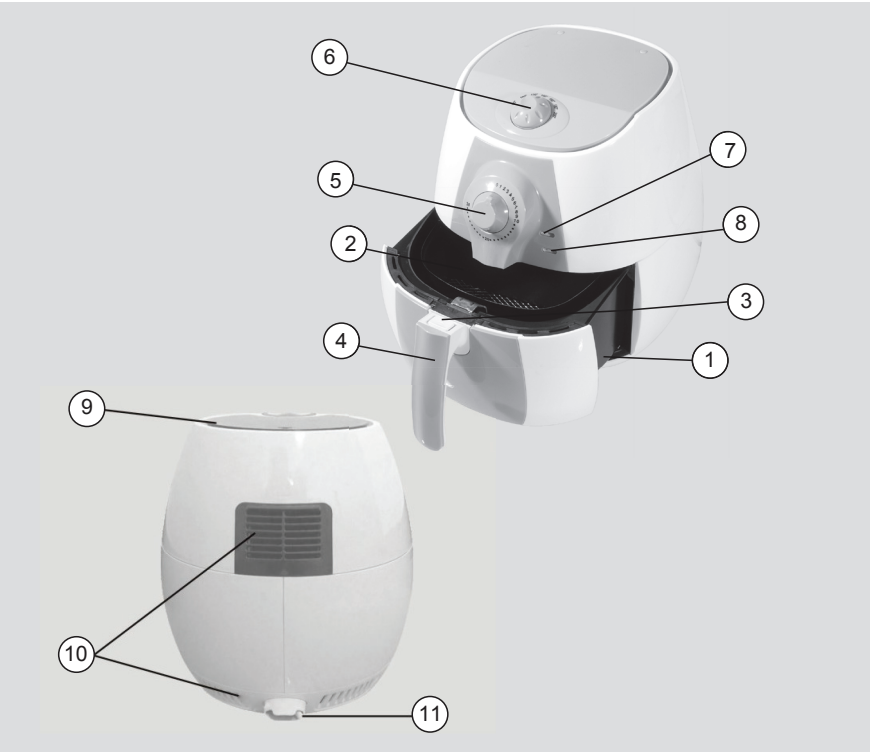
Nunca mergulhar o corpo plástico do aparelho em água ou outros líquidos.

Nosso aparelho está em conformidade com os níveis de tensão estabelecidos na resolução número 505, de 26 de novembro de 2001 da ANEEL (Agência Nacional de Energia Elétrica).

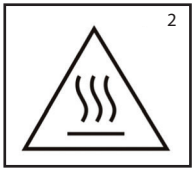
	127V	220V
Mínimo	116V	201V
Máximo	133V	231V

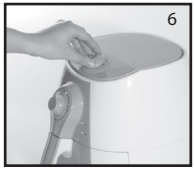
COMPONENTES

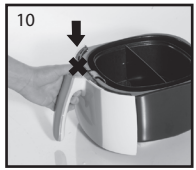
01-Coletor de resíduos
02-Cesto
03-Botão de liberação do cesto
04-Alça do cesto
05-Botão seletor de tempo
06-Seletor de temperatura
07-Luz indicadora de funcionamento
08-Luz indicadora de aquecimento
09-Entrada de ar
10-Saídas de ar
11-Saída do cordão elétrico

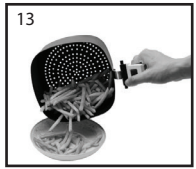


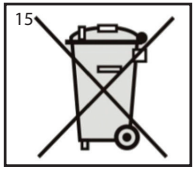
IMAGENS











PROTEÇÃO CONTRA SUPERAQUECIMENTO

O aparelho conta com um sistema de segurança que desliga o aparelho em caso de superaquecimento. Caso o sistema de segurança for ativado, desligue o aparelho, retire o plugue da tomada elétrica e encaminhe o produto a uma assistência técnica autorizada.

DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO

O aparelho é equipado com um "TIMER" de 30 minutos com contagem regressiva que desliga o aparelho ao atingir a marcação 0. Quando o "TIMER" atingir a marcação 0 será emitido um sinal sonoro e o aparelho desligará automaticamente.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1- Remova toda a embalagem.
2- Remova rótulos ou etiquetas do aparelho.
3- Limpe a cesta e a Coletor de resíduos por completo com água quente, um pouco de detergente e uma esponja não abrasiva.
Nota: Somente o cesto é possível lavar na lava-louças.
4- Remova a sujeira das partes interna e externa do aparelho com um pano úmido
O aparelho funciona com ar quente. Não encha a Coletor de resíduos com óleo ou gordura para fritura.

PREPARAÇÃO PARA O USO

1- Coloque o aparelho em uma superfície estável, horizontal e nivelada.
Não coloque o aparelho em superfícies não resistentes ao calor.
2- Encaixe a cesta no Coletor de resíduos adequadamente (fig. 3).
Não encha o Coletor de resíduos com óleo ou qualquer outro líquido.
Não coloque nenhum objeto em cima do aparelho, porque isso obstrui o fluxo de ar e afeta o resultado da fritura com ar quente.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

1- Conecte o plugue a uma tomada elétrica.
2- Retire cuidadosamente o Coletor de resíduos do aparelho (fig. 4).
3- Coloque os alimentos na cesta.

Nota: Não encha a cesta além da indicação MÁX nem exceda a quantidade indicada na tabela, pois isso pode afetar a qualidade do resultado final.

4- Deslize o Coletor de resíduos para dentro do aparelho (fig. 5).
Não use o Coletor de resíduos sem a cesta dentro dela.
Cuidado: Não toque no Coletor de resíduos durante e algum tempo depois de uso, porque ele fica

muito quente. Só segure o Coletor de resíduos pela alça (fig. 11).

5- Gire o botão de controle até a temperatura necessária. Consulte a Tabela para determinar a temperatura correta (fig. 6).

6- Determine o tempo de preparo necessário para o alimento.

7- Para ligar o aparelho, gire o botão do timer até o tempo de preparo necessário (fig.7). Adicione 3 minutos ao tempo de preparo se o aparelho estiver frio.

Nota: Se desejar, você também poderá preaquecer o aparelho sem colocar nenhum alimento dentro.

Nesse caso, gire o botão do timer para mais de 3 minutos e espere até que a luz indicadora de aquecimento apague (depois de, aproximadamente 3 minutos). Em seguida, introduza o alimento no cesto e gire o botão do timer para o tempo de preparo necessário.

• As luzes indicadora de funcionamento e de aquecimento acendem.

•O timer começa a contagem regressiva do tempo de preparo definido (timer mecânico, funciona mesmo com o aparelho desconectado da tomada elétrica).

•Durante o processo de fritura com ar quente, a luz indicadora de aquecimento acende e apaga de tempos em tempos. Isso indica que o elemento de aquecimento liga e desliga para manter a temperatura definida.

•O excesso de óleo dos alimentos é absorvido no fundo da Coletor de resíduos.

8- Para alguns alimentos, é necessário virar/mexer na cesta. Esse processo pode ser realizado utilizando um garfo ou simplesmente sacudindo os alimentos na cesta (fig.9). Em seguida, deslize o Coletor de resíduos para dentro do aparelho.

Cuidado: Não pressione o botão de liberação da cesta ao sacudi-la. (Fig. 10)

Dica: Para reduzir o peso, retire a cesta do Coletor de resíduos e o sacuda. Para isso, retire o Coletor de resíduos do aparelho, coloque-o em uma superfície resistente ao calor e pressione botão de liberação da cesta.

Dica: Se você ajustar o timer para a metade do tempo de preparo, ouvirá o alarme quando tiver que sacudir os alimentos. No entanto, isto significa que o timer deve ser ajustado novamente para o tempo de preparo restante.

9- Ao ouvir o alarme do timer, você saberá que o tempo de preparo definido acabou. Retire o Coletor de resíduos do aparelho, colocando-o em uma superfície resistente ao calor.

Nota: Também é possível desligar o aparelho manualmente. Para fazer isso, gire o botão de seletor de tempo até 0 (fig. 6).

10- Verifique se os alimentos estão prontos.

Se os alimentos ainda não estiverem prontos, basta deslizar o Coletor de resíduos para dentro do aparelho e ajustar o timer com alguns minutos extras.

11- Para remover alimentos pequenos (por exemplo, batatas fritas), pressione o botão de liberação da cesta e retire a cesta do Coletor de resíduos.

Não vire a cesta de ponta cabeça com o Coletor de resíduos ainda encaixado nela, pois o excesso de óleo no fundo do Coletor de resíduos cairá nos alimentos.

Após a fritura com ar quente, o Coletor de resíduos e os alimentos estarão quentes. Dependendo do tipo de alimento, pode sair vapor do Coletor de resíduos.

12- Esvazie a cesta em um recipiente ou um prato. (Fig. 13)

Dica: Use uma pinça para retirar da cesta alimentos grandes ou fáceis de despedaçar.

13- Quando uma porção de alimentos estiver pronta, o aparelho estará automaticamente pronto para preparar outra porção.

Configurações

A tabela a seguir serve de ajuda para você selecionar os ajustes básicos de acordo com os alimentos que deseja preparar.

Nota: Esses ajustes são apenas indicações. Como os alimentos diferem em origem, tamanho, forma e marca, não é possível garantir o melhor ajuste para os seus alimentos.

Como a tecnologia empregada no produto reaquece automaticamente o ar dentro do aparelho, mantendo assim uma alta temperatura, caso o Coletor de resíduos seja retirada durante o funcionamento, poderá prolongar o tempo de preparo do alimento.

Dicas

•Alimentos menores geralmente demoram um pouco menos para serem preparados em relação a alimentos maiores.

•Uma quantidade maior de alimento demora um pouco mais para ser preparada; uma quantidade menor de alimentos demora um pouco menos para ser preparada.

•Recomenda-se sacudir os alimentos menores durante o preparo para que o resultado seja ainda melhor e para que os alimentos sejam fritos por completo.

•Para batatas frescas, após cortar em palito, deixe de molho em água por aproximadamente 30 minutos, retire da água e seque bem. Adicione um pouco de óleo as batatas e misture bem até que fiquem com uma fina camada de óleo. Isso ajudará para que o resultado seja ainda mais crocante. Frite seus alimentos no aparelho alguns minutos após adicionar o óleo.

•Não prepare alimentos extremamente gordurosos, como linguiças, no aparelho.

•Os petiscos que podem ser preparados no forno também podem ser preparados no aparelho.

•A quantidade ideal para preparar frituras crocantes é de 500 gramas.

•Use massa pré-cozida para preparar petiscos recheados rapidamente e com mais facilidade. Além disso, a massa pré-cozida demora menos tempo para ser preparada do que a massa feita em casa.

•Você também pode usar o aparelho para reaquecer alimentos. Para isso, ajuste a temperatura a 150 °C para até 10 minutos.

	Quantidade min.-máx. (g)	Tempo (min).	Temperatura (°C)	Sacudir	Informações adicionais
Batatas e fritas					
Batatas fritas finas congeladas	300 a 1000	20 a 50	200	Sacudir	
Batatas fritas grossas congeladas	300 a 1000	22 a 50	200	Sacudir	
Batatas fritas caseiras (8 x 8 mm)	300 a 1000	22 a 50	200	Sacudir	adicione ½ colher de sopa de óleo
Batatas wedge feitas em casa	300 a 800	20 a 28	200	Sacudir	adicione ½ colher de sopa de óleo
Cubos de batata feitos em casa	300 a 750	20 a 28	180	Sacudir	adicione ½ colher de sopa de óleo
Rosti	250	18 a 22	180		
Batata gratinada	500	20 a 25	180		
Carnes e aves					
Filé	100 a 500	12 a 18	180		
Costelas de porco	100 a 500	15 a 20	180		
Hambúrguer	100 a 500	9 a 18	180		
Enroladinho de salsicha	100 a 500	18 a 20	200		
Coxas de frango	100 a 500	22 a 28	180		
Peito de frango	100 a 500	18 a 22	180		
Petiscos					
Rolinho primavera	100 a 400	12 a 18	200	Sacudir	Use do tipo pronto para assar
Nuggets de frango congelados	100 a500	10 a 15	200	Sacudir	Use do tipo pronto para assar
Iscas de peixe congeladas	100 a 400	10 a 15	200		Use do tipo pronto para assar
Petiscos de queijo empanados congelados	100 a 400	10 a 15	180		Use do tipo pronto para assar

Nota: Adicione 3 minutos ao tempo de preparo ao começar fritar com o aparelho ainda frio.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

A limpeza do aparelho só poderá ser executada quando este estiver desligado, com o plugue desconectado da tomada elétrica e totalmente frio.

1. Abrir e remover o Coletor de resíduos.
2. Retirar o cesto, colocá-lo em água morna com detergente neutro. Secá-lo com um pano ou uma toalha.
3. Retirar coletor de resíduos.
4. Passar uma toalha úmida quente na superfície de todos os componentes e no lado externo do aparelho e em seguida secá-los com uma toalha seca. Não utilizar materiais abrasivos, pois eles podem danificar a superfície antiaderente do recipiente de cozimento ou o acabamento exterior.
5. Montar todos os componentes e a fritadeira estará pronta para a próxima utilização.

MEIO AMBIENTE

Ao descartar o aparelho, não o jogue no lixo doméstico normal. Entregá-lo no ponto de coleta, reciclagem oficial. Ao fazer isso, você estará contribuindo para a proteção ambiental (fig. 15).

DICAS DE SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSAS	PROCEDIMENTO
Não aquece.	Produto não esta ligado na tomada elétrica.	Inserir o plugue na tomada elétrica.
	A tomada está sem energia.	Verificar se há energia, testando outro produto.
	A fritadeira está desligada.	Selecionar a temperatura desejada e observar se a luz acende.
	O Coletor de resíduos não está bem encaixado.	Retirar o Coletor de resíduos e encaixá-lo corretamente ao aparelho
Alimento fica crú por dentro e queimado por fora.	Temperatura muito alta, resultando em uma fritura rápida na superfície do alimento.	Regular o seletor de temperatura para uma temperatura mais baixa.

Bife a Parmegiana

Ingredientes:

•1 clara de ovo
•2 filés de frango ou de carne
•100g de farinha de rosca
•1 xícara de molho de tomate pronto e refogado
•100g de queijo mussarela e parmesão misturados
•Sal, pimenta do reino e alho a gosto

Modo de preparo:

Tempere os filés com o sal, pimenta do reino e alho a seu gosto. Empane os filés passando primeiramente na clara do ovo e em seguida na farinha de rosca, se preferir que fique mais grosso, repita este processo. Forre a cesta da fritadeira Air Fry com papel alumínio no formato de um copo, de modo a impedir que o molho cresça. Preaqueça a AIR Fr. a 200°C por 4 minutos. Coloque os filés empanados sobre o papel alumínio e programe a Air Fry à 200º C por 15 a 20 minutos. Adicione em seguida o molho de tomate sobre os filés e por cima do molho os queijos. Programe por mais 5 minutos à 200º C.

Iscas de Mignon com Pimentão

Ingredientes:

•300g de filé mignon
•1 colher (sopa) de azeite
•1 pimentão vermelho
•1 colher de sopa de molho inglês
•1 cebola
•Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo:

Preaqueça a Air Fry a 200°C por 5 minutos.
Corte o mignon e o pimentão em tiras e a cebola em rodelas. Em uma travessa pincele os ingredientes com o azeite e o molho inglês, utilizando um pincel. Polvilhe com sal e pimenta do reino, a gosto.
Leve para a cesta da Air Fry e prepare em temperatura de 200ºC por cerca de 30 minutos, mexendo de 10 em 10 minutos.

Medalhões de Mignon com Creme de Queijo Gorgonzola

Ingredientes:

•4 medalhões de mignon com 3 cm de altura
•1 colher (sopa) de queijo gorgonzola amassado
•1 xícara (chá) de requeijão
•Cheiro verde picado a gosto
•2 colheres (sopa) de leite
•Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo:

Tempere os medalhões dos dois lados com pimenta do reino a gosto.
Preaqueça a Air Fry a 200°C por 5 minutos.
Coloque na cesta da Air Fry a 200ºC por 10 a 15 minutos, virando os medalhões na metade do tempo.
Em uma panela, derreta o gorgonzola e o requeijão com o leite, adicione o cheiro verde picado e reserve.
Retire os medalhões da cesta, disponha em uma travessa e tempere com sal a gosto.
Coloque o molho de gorgonzola sobre os medalhões e sirva.

Torresmo

Ingredientes:

•500g de torresmo (barriga de porco) em cubinhos
•Sal e pimenta do reino a gosto
•Limão em rodelas

Modo de preparo:

Se o torresmo já não estiver em cubos, corte-os de acordo com sua preferência. Preaqueça a Air Fry a 200°C por 4 minutos. Tempere com o sal e a pimenta do reino a gosto e coloque na cesta da Air Fry à 200ºC por 20 minutos, mexa e programe por mais 20 a 25 minutos na mesma temperatura. Depois de pronto coloque sobre um papel toalha. Sirva com rodelas de limão.

Bolinho de Arroz com Recheio de Queijo

Ingredientes:

•3 xícaras (chá) de arroz cozido
•2 ovos
•4 colheres (sopa) de queijo parmesão
•1 xícara (chá) de farinha de trigo
•Sal a gosto
•1 cebola pequena ralada
•1/2 xícara (chá) de cheiro verde picado
•100g de mussarela cortada em cubos
•4 colheres (sopa) de azeite

Modo de preparo:

Preaqueça Air fry a 200°C por 5 minutos.
Misture em uma tigela todos os ingredientes, com exceção da mussarela e do azeite, até formar uma massa homogênea.
Pegue 1 colher (sopa) de massa e abra na palma da mão, coloque um cubinho de queijo e enrole em formato de bola.
Pincele os bolinhos com azeite.
Coloque na cesta da Air Fry e ligue a 180°C por 8 a 13minutos.

Bolinho de Bacalhau

Ingredientes:

•200g de bacalhau
•300g de batata
•1 gema
•1/2 xícara de chá de cheiro verde picado
•1 dente de alho amassado
•2 colheres (sopa) de farinha de trigo
•Óleo para untar as mãos
•Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo:

Preaqueça a Air Fry a 200°C por 5 minutos.
Cozinhe as batatas e amasse-as, fazendo um purê, e deixe esfriar. Em seguida, misture o purê com o bacalhau (já limpo, cozido e desfiado) e os demais ingredientes.
Adicione o sal e pimenta a gosto.
A massa deve ter a consistência boa para fazer bolinhos, se necessário, acrescentar mais farinha de trigo.
Com as mãos untadas com óleo, faça bolinhas e disponha no fundo da cesta.
Mantenha a 200°C por 10 minutos mexendo sempre.

Mini Kibe

Ingredientes:

•200g de trigo para kibe
•200g de carne moída (acém ou patinho)
•400ml de água
•1/2 cebola ralada
•1 colher (sopa) de farinha de trigo
•Hortelã, pimenta de cheiro e sal a gosto.

Modo de preparo:

Coloque o trigo em uma travessa, despeje a água fervendo e deixe descansar por 5 minutos. Esprema bem em um pano de prato para retirar o excesso de água, acrescente a carne moída, a cebola, a farinha de trigo, os temperos e misture bem, enrole no formato de mini kibe.
Preaqueça a Air Fry a 200°C por 5 minutos e coloque os mini kibes na cesta por cerca de 15 minutos a 200°C, mexendo sempre para um bom resultado.

Bolinho de Aipim com Carne Seca

Ingredientes:

Massa
•600g de aipim cozido
•2 gemas
•1/2 colher (sopa) de manteiga sem sal
•1 colher (café) de sal
•2 colheres (sopa) de salsinha picada
•Farinha de trigo
•Pimenta do reino a gosto

Recheio de carne seca
•1 colher (sopa) de azeite de oliva extra virgem
•1 dente de alho picado
•1/2 cebola picada
•300g de carne seca dessalgada e desfiada

Para empanar
•1 xícara (chá) de farinha de rosca
•2 ovos

Modo de preparo:

Escorra totalmente a água do cozimento da mandioca. Amasse-a ainda quente com um garfo e deixe esfriar.
Em uma tigela, misture bem todos os ingredientes da massa até formar uma massa lisa, se necessário adicione farinha de trigo até que ela comece a desgrudar da mão, e reserve.

Em uma frigideira coloque o azeite e refogue a cebola e o alho até ficar levemente dourados, acrescente a carne seca desfiada e refogue por mais alguns minutos.

Coloque na palma da mão 1/2 colher (sopa) da massa de mandioca, abra um disco da massa e coloque uma colher (café) de recheio. Feche o disco sobre o recheio e molde com as duas mãos até adquirir formato de bolinho.

Em uma tigela, bata bem os ovos e, em outra, coloque a farinha de rosca. Passe primeiro os bolinhos nos ovos e depois na farinha. Preaqueça a Air Fry a 200°C por 3 minutos e em seguida coloque os bolinhos na Air Fry, prepare-os por 15 minutos a 200ºC, mexendo de 4 em 4 minutos para dourarem por igual, a receita deve ser feita em etapas, aproximadamente 10 unidades de cada vez, e os bolinhos não devem ser sobrepostos dentro do Air Fry.

Dica: Para variar a receita, substitua a mandioca por mandioquinha.

Palitos de Polenta Frita

Ingredientes:

•2 1/2 xícaras (chá) de água
•1 xícara (chá) de fubá mimoso
•1 colher (sopa) de óleo de canola
•1 1/2 colher (sopa) de farinha de trigo
•Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo:

Em uma panela, misture a água, o fubá e o óleo, leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar.
Após engrossar cozinhe por mais 5 minutos. Coloque a farinha de trigo em uma peneira e, aos poucos, vá adicionando sobre a polenta, mexendo bem.
Unte uma forma com óleo, despeje a polenta sobre a forma untada e alise-a com o auxílio das costas de uma colher.
Leve para gelar até esfriar e ficar firme, corte em tiras (palitos) do mesmo tamanho. Preaqueça a Air Fry a 200°C por 3 minutos e coloque os palitos por 15 minutos a 200ºC.

Dica: Para variar o sabor, misture 1/3 de xícara de chá de queijo gorgonzola esfarelado na massa da polenta.

Batata Rösti

Ingredientes:

•200g de batata sem casca
•1/2 colher (sopa) de bacon picado
•1/2 cebola pequena picaca
•1/2 xícara (chá) de queijo mussarela ralado
•1 colher (sopa) de salsinha picada
•1 1/2 colher (sopa) de azeite extra virgem
•Sal, pimenta do reino e noz moscada a gosto

Modo de preparo:

Rale a batata em ralo médio e escorra todo o excesso de água (se necessário, coloque a batata ralada no centro de um pano de prato limpo e esprema até que saia toda a água).
Misture os demais ingredientes e coloque em um refratário resistente ao calor e que caiba na Air Fry. Preaqueça o Air Fry a 180°C por 3 minutos, e prepare a batata por 20 minutos a 180°C.

Dica: O bacon pode ser substituído por presunto, peito de peru ou linguiça picadinha. A salsinha pode ser substituída por manjericão, para dar ainda mais sabor.

Cebola Recheada com Ricota

•4 cebolas médias inteiras
•5 colheres (sopa) de azeite extra virgem
•1 xícara (chá) de alho poró fatiado em meia lua
•1 tomate maduro sem pele e sem sementes
•1 colher (sopa) de manjericão fresco picado
•1 colher (sopa) de manjerona fresca picada
•2 colheres (sopa) de farinha de rosca
•2 xícaras (chá) de ricota esfarelada
•4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
•Sal e pimenta do reino a gosto

Descasque as cebolas e retire o miolo com o auxílio de uma colher, tomando cuidado para não perfurar a parte de baixo e a lateral. Utilize o miolo de 2 cebolas para o recheio, pique-os e reserve.

Leve uma panela média cheia de água ao fogo e aqueça até ferver. Cozinhe as cebolas sem o miolo nessa água por 10 minutos. Retire da água fervente e dê um banho de água gelada para parar o cozimento.
para o recheio refogue a cebola picada e o alho poró no azeite até que eles estejam murchos. Acrescente o tomate em cubos e cozinhe até começar a desmanchar. Junte as ervas frescas e a farinha de rosca. Aguarde esfriar um pouco e adicione a ricota, o queijo ralado e o tempere com sal e pimenta.
Recheie as cebolas pré-cozidas e salpique parmesão ralado sobre elas. Preaqueça a Air Fry a 200°C por 3 minutos leve as cebolas recheadas para a cesta e prepare por 10 minutos a 200°C.

Dica: Substitua a cebola por tomate. Neste caso, não precisa cozinhar antes.

Empadão de Frango

Massa:
•3 xícaras (chá) de farinha de trigo
•200g (1 tablete) de manteiga sem sal
•1 ovo
•1 gema
•1 colher (sopa) de água
•Uma pitada de sal

Recheio:
•350g de peito de frango
•1/2 xícara (chá) de caldo de frango
•1 colher (sopa) de azeite extra virgem
•2 colheres (sopa) de cebola picada
•1 dente de alho picado
•3 colheres (sopa) de molho de tomate
•2 colheres (sopa) de salsinha picada
•2 colheres (sopa) de farinha de trigo
•1/2 xícara (chá) de leite integral
•5 colheres (sopa) de queijo cremoso (catupiry)
•Sal e pimenta do reino a gosto
•1 gema e 1 colher (sopa) de água para pincelar sobre a massa

Modo de preparo:

Para o preparo da massa misture bem a farinha, a manteiga (cortada em cubos), o ovo e a gema, até formar uma massa homogênea. Divida a massa ao meio e faça duas bolas, envolva-as com papel filme e congele uma delas (você poderá utilizar em uma próxima receita). Leve a metade da massa que será utilizada à geladeira por 20 minutos antes de usar.

Recheio:
Leve os peitos de frango para uma panela, adicione o caldo de frango e despeje água até cobri-lo. Cozinhe por 15 minutos ou até que esteja cozido, escorra, reserve o caldo e desfie o frango.
Em uma panela, coloque o azeite e doure a cebola e o alho, adicione o frango desfiado e deixe refogar. Acrescente o molho de tomate, meia xícara do caldo do cozimento reservado e a salsinha, tempere com sal e pimenta e deixe cozinhar por alguns minutos. Dissolva a farinha de trigo no leite e incorpore aos poucos ao recheio de frango, cozinhe até ficar cremoso.
Retire a massa reservada da geladeira e, com o auxílio de um rolo de abrir massas, abra-a e forre o fundo e as laterais de um recipiente refratário resistente ao calor e que caiba dentro do Air Fry.
Abra o restante da massa com um rolo e cubra todo o empadão, pressionando as bordas para que a massa que cobriu o recheio grude na massa das laterais.
Misture bem a gema e a água e, com a ajuda de um pincel, espalhe essa mistura sobre toda a superfície do empadão.

Preaqueça o Air Fry a 180°C por 3 minutos e prepare o empadão a 200ºC por 20 minutos.

Dica: Você pode substituir o frango por palmito. Neste caso, não precisa cozinhar o palmito e, portanto, o caldo de frango não será necessário.

Churros

Ingredientes:

Para a calda:
•1 xícara (chá) de doce de leite
•1/4 xícara (chá) de leite integral

Para o churros:
•1 xícara (chá) de farinha de trigo
•1 xícara (chá) de fubá
•1/2 colher (chá) de bicarbonato de sódio
•1/2 colher (chá) de fermento em pó
•500 ml de água fria
•Uma pitada de sal
•2 colheres (sopa) de óleo de canola
•2 colheres (sopa) de açúcar refinado

Para polvilhar sobre os churros:
•1/2 xícara (chá) de açúcar refinado
•1 colher (chá) de canela em pó

Modo de preparo:

Preaqueça o Air Fry a 200°C por 3 minutos.
Misture os ingredientes secos (exceto o sal e o açúcar) e reserve.
Combine água, sal, óleo e açúcar em uma panela e leve ao fogo até ferver.
Incorpore os ingredientes secos, misturando vigorosamente. Cozinhe por 3 minutos em fogo médio.
Coloque a massa em um saco de confeiteiro (ou um saco plástico), com um furo de, aproximadamente, 1,5cm.
Faça os churros de, aproximadamente, 8 cm com o saco de confeiteiro.
Coloque os churros no Air Fry (200°C) por 10 minutos, virando-os quando completar 5 minutos.
Envolva os churros na mistura de açúcar com canela.
Sirva os churros imediatamente, com a calda quente ou fria.
Dica:
Para variar a calda, substitua o doce de leite por chocolate meio amargo picado ou goiabada cremosa.

Fondue de Chocolate Quente

Ingredientes:

•170g (1 tablete) de chocolate em barra meio amargo picado
•4 colheres (sopa) de manteiga sem sal
•1 xícara (chá) de açúcar refinado
•1 gema
•1 ovo
•1/2 colher (sopa) de café solúvel ou essência de baunilha
•2/3 xícara (chá) de farinha de trigo
•Uma pitada de sal

Modo de preparo:

Preaqueça o Air Fry a 160°C por 3 minutos, em um refratário, coloque o chocolate picado e leve ao forno micro-ondas por 30 segundos. Misture bem. Aqueça mais 30 segundos e verifique se o chocolate já derreteu totalmente. Adicione a manteiga sem sal e aqueça mais alguns segundos até que ela derreta. Misture bem para

que o chocolate e a manteiga se incorporem.
Na batedeira: bata o açúcar, a gema, o ovo e o café solúvel (ou a essência de baunilha) até formar um creme, incorpore o chocolate e a manteiga derretidos ao creme da batedeira.
Acrescente a farinha e o sal aos poucos. Não mexa muito, apenas para misturar os ingredientes despeje a mistura em um recipiente refratário resistente ao calor e que caiba dentro do Air Fry, leve para o Air Fry (160°C) por 20 minutos.
Dica:
Fica uma delícia acompanhada de sorvete de creme.

Batata Doce Tipo Chips

Ingredientes:

•400 g de Batata Doce
•1 colher de sopa de óleo de soja

Modo de Preparo

Pré aqueça a Air Fry por 3 minutos a 200°C.
Descasque as batatas e corte em rodelas bem finas, coloque em uma tigela e acrescente o óleo, e mexa até que todos os pedaços fiquem com uma camada fina de óleo. Coloque as batatas na Air Fry por 12 minutos, mexendo de 5 em 5 minutos, retire coloque sal e sirva (sal a gosto).

09/13 2003-09-05 784097 REV.1

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

BRITÂNIA

0800-417644

sac@britania.com.br

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR